



PESCADO AL PEREJIL

Ingredientes:

• 2 tazas de hojas de perejil • 3 limones, sólo el jugo • ¼ de cebolla • 1 cucharada de consomé de pollo en polvo • 1 pizca de azúcar • 150 ml de aceite oliva • 50 ml de aceite para sellar • Sal y pimienta al gusto • 6 filetes de pescado blanco

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 180°C 1. Licúa el aceite de oliva con el perejil, el jugo de limón, la cebolla, el consomé y el azúcar. 2. Salpimenta los filetes de pescado y séllalos en una sartén, colócalos en un refractario, baña con la mezcla anterior y hornea durante 20 minutos o hasta que el pescado esté bien cocido. 3. Ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6